



Hygiene-Netzwerk

Hand in Hand mit starken Partnern

Aktuelles

Jahresbericht Lebensmittelüberwachung 2007

Im Jahr 2007 wurden von den Überwachungsbehörden der Bundesländer insgesamt 402.463 Proben untersucht, dabei wurde knapp jede sechste Probe beanstandet! Bei den Lebensmitteln zeigte die Gruppe „Fleisch, Wild, Geflügel und Erzeugnisse daraus“ die höchste Beanstandungsquote mit 21%. Die bei den Betriebsbegehungen festgestellte Anzahl

an Verstößen lag mit 23% etwa so hoch wie im Vorjahr. Bei allen Kontrollen stellten allgemeine Hygienemängel die häufigsten Verstöße dar, gefolgt von den Bereichen Innerbetriebliche Kontrollen, HACCP und Ausbildung. An dritter Stelle standen Mängel bei Kennzeichnung und Aufmachung der Lebensmittel.

Internetlink:

http://www.bvl.bund.de/cdn_007/nm_493604/DE/01_Lebensmittel/01_Sicherheit_Kontrollen/04_Jahresber_LM_Ueberwachung/02_JB_LM_Ueberw/bericht_lm_ueberw_07.html

Übergangsfrist für EU-Zulassung läuft Ende 2009 ab

Für viele handwerklich arbeitende Betriebsinhaber rückt das Ende des Übergangszeitraumes für die Zulassung ihres Betriebes immer näher. Dennoch haben laut einer bundesweiten Befragung des Deutschen Fleischer-Verbands viele Betriebe noch keinen formalen Zulassungsantrag gestellt.

Die Übergangsfrist für die EU-Zulassung von Betrieben läuft Ende 2009 aus. Das neue EU-Recht definiert dabei nicht mehr bis in alle Einzelheiten die

erforderlichen Zulassungsbedingungen wie das alte Recht. Die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 lassen Ermessensspielräume zu. Damit soll den individuellen Gegebenheiten, insbesondere kleinerer Betriebe, Rechnung getragen werden. Eine Liste von „pragmatische Umsetzungen“ der Zulassungsanforderungen soll vom Deutschen Fleischer-Verband zusammengetragen und zugänglich gemacht werden.

Internetlink: http://www.fleischerhandwerk.de/front_content.php?idart=512

Aktuelle Urteile (Az.: 6 K 224/07.MZ)

Aufgetautes Fleisch muss deklariert werden

Aufgetautes Tiefkühlfleisch muss beim Verkauf an einer Theke im Fachgeschäft oder Supermarkt als solches gekennzeichnet werden. Andernfalls liege eine Irreführung der Verbraucher vor, so ein Urteil des Verwaltungsgerichts Mainz. Ein Metzger aus Rheinhessen hatte TK-Fleisch aufgetaut, mariniert und anschließend lose als „Schweinenackensteak

Puszta“ angeboten. Die Lebensmittelüberwachungsbehörde untersagte ihm, derart behandeltes Fleisch ohne den Zusatz „aufgetaut – sofort verbrauchen“ zu verkaufen.

Quelle: <http://www.bvlk.de>

Den Bericht zum Urteil als PDF-Download finden Sie im Bereich *Urteile*.

Warmhalten von Speisen immer über 65°C!

Eine aktuelle Untersuchung des BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung) zeigt die Wichtigkeit der Einhaltung von Warmhaltetemperaturen für Speisen über 65°C. Bei der Abkühlung von Lebensmitteln muss unterhalb dieser Temperatur mit dem Beginn des kontinuierlichen Auskeimens von Sporen und der Vermehrung der Keime, wie z.B. von *Bacillus cereus* gerechnet werden. Eine Warmhaltetemperatur von mindestens 65°C für Speisen ist daher wichtig, um das Auskeimen von Lebensmittelvergiftungen zu unterdrücken.

Bestimmte Krankheitserreger, wie zum Beispiel *Bacillus cereus*, sind in der Lage so genannte „Sporen“ zu bilden, Dauerformen, die ausgesprochen widerstandsfähig sind. In Lebensmitteln können diese Sporen zu einem gesundheitlichen Problem werden. Sie können das Kochen von Speisen auch dann überleben, wenn die Keime selbst abgetötet werden. Werden solche Speisen anschließend bei zu niedrigen Temperaturen über längere Zeit warm gehalten, können die Sporen „auskeimen“ und sich rasch vermehren. Dabei bilden sie Toxine, die zu einer akuten Lebensmittelvergiftung mit Durchfall

oder Erbrechen führen können.

Bacillus cereus (*B. cereus*) gilt als Problemkeim in der Lebensmitteltechnologie und -hygiene. Er kommt im Boden und auf vielen pflanzlichen Produkten vor. Häufig mit *Bacillus cereus* kontaminiert sind vor allem Reis und Getreideprodukte, Rohmilch und ungenügend gekochte Milch, Gewürze, getrocknete Pilze, Kartoffelsalat, Saucen und Dessertprodukte.

Vor diesem Hintergrund hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) untersucht, bei welchen Temperaturen und über welchen Zeitraum Speisen warm gehalten werden können, ohne dass vorhandene Sporen auskeimen.

Als Ergebnis der Untersuchung empfiehlt das Institut, Speisen wie beispielsweise Reis oder Eintöpfe in einem Temperaturbereich von 75-65 °C warm zu halten und sie spätestens drei Stunden nach der Zubereitung zu verzehren. So lässt sich das Risiko einer Lebensmittelvergiftung minimieren. Alternativ können die Speisen schnell abgekühlt und zum Verzehr erneut erhitzt werden.

Link zur Stellungnahme des BfR / PDF Download:

http://www.bfr.bund.de/cm/208/warmhaltetemperatur_von_speisen_sollte_ueber_65_grad_betragen.pdf

Wasserspender: Häufig mangelt es an Hygiene

Fast in jeder zweiten Probe überschritten die Keimzahlen den Grenzwert für Trinkwasser von 100 Kolonien pro Milliliter



Wasserspender, die im Supermarkt, Wartezimmer oder Krankenhaus für Erfrischung sorgen sollen, sind häufig mit Keimen belastet. Krankheitserreger ließen sich in der Analyse des Chemischen und Veterinäruntersuchungsamts Stuttgart aber nicht nachweisen. Im Jahr 2006 wurde das Wasser aus 38 Spendern mikrobiologisch getestet. Bei fast jeder zweiten Probe überschritten die Keimzahlen den Grenzwert für Trinkwasser von 100 Kolonien pro Milliliter.

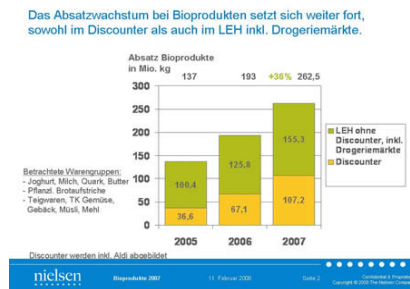
In feststehenden Geräten, die mit der Hausinstallation verbunden sind, lagen die höchsten Belastungen bei etwa dem Sechsfachen. In freistehenden Spendern, die mit einem Vorratstank bestückt sind

und zum Teil das Wasser kühlen können, wurden Spitzenwerte von bis zu 8.000 Kolonien pro Milliliter festgestellt.

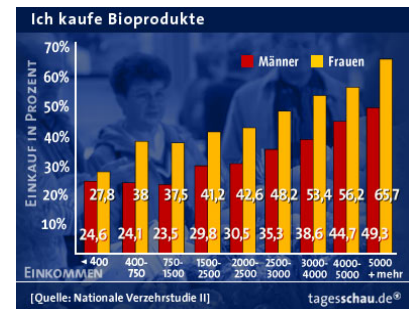
Die Herkunft des Gerätes, also ob es aus einem Wartezimmer oder Supermarkt stammte, hatte keinen Einfluss auf die Keimbelastung. Frühere Untersuchungen hatten bereits gezeigt, dass in der Regel der hygienische Zustand des Geräts, vor allem des Zapfhahns, zu wünschen übrig lässt. Experten raten zu einer regelmäßigen Wartung und Reinigung des Wasserspenders. Bereits im Frühjahr 2006 war in den Medien über mikrobiologische Mängel des Wassers aus Wasserspendern berichtet worden.

Quelle: Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart, Pressemeldung vom 8. März 2007

Bio auf dem Prüfstand



Quelle: <http://www.nielsen.com>



Quelle: <http://www.nielsen.com>

Für den Ökomonitoring-Bericht 2007 wurden insgesamt 612 in Baden-Württemberg angebotene Biolebensmittel untersucht.

Das Ergebnis bei den pflanzlichen Produkten: Bei 7,5 Prozent der frischen Biowaren sowie bei 6,5 Prozent der verarbeiteten Biolebensmittel wurden Hinweise auf eine unzulässige Behandlung oder eine Vermischung mit konventionellen Waren gefunden. Die im Rahmen der Studie geprüften Biolebensmittel stammten zum Großteil aus Deutschland, Italien und Spanien. Überdurchschnittlich oft beanstandeten die Lebensmittelüberwacher Biokartoffeln. Zwölf Prozent der untersuchten Kartoffeln wiesen Spuren des Lagerungsmittels Chlorpropham auf. Bei den Zitrusfrüchten waren 17 Prozent der genommenen Proben auffällig.

Verbesserungen bei italienischer Ware

Die Ergebnisse des diesjährigen Ökomonitoring-Berichts zeigten eine deutliche Verbesserung bei den Biokarotten. Hier wurden vier Prozent beanstandet. „Waren im vergangenen Jahr noch nahe zu alle Proben italienischer Karotten als Sorgenkinder auffällig, hat sich diese Situation hier maßgeblich verbessert“, so Peter Hauk, Minister für Ernährung und Ländlichen Raum des Landes Baden-Württemberg. Insgesamt kamen nur noch sehr wenig Karotten aus Italien in Baden-Württemberg auf den Markt.

Ökomonitoring ist europaweit einzigartig

Der unabhängige Ökomonitoring-Bericht vergleicht als einzige Langzeitstudie ihrer Art in Europa seit 2002 jährlich die Qualität von Bioprodukten. Die Kontrollen werden von Chemieanalytikern und den Veterinäruntersuchungsämtern des Landes Baden-Württemberg durchgeführt.

Internetlink: www.mlr.baden-wuerttemberg.de

Bio-Welle erreicht Betriebskantinen

Rund ein Viertel der deutschen Betriebskantinen hat in den vergangenen drei Jahren eine eigene Bio-Linie aufgebaut. Dies ist das Ergebnis einer Untersuchung des Marktforschungsinstituts Synovate. Etwa 62 Prozent der rund 30.000 Kantinen in Unternehmen und Behörden bieten zumindest teilweise ökologisch erzeugte Produkte an. Etwas weniger verbreitet sind Bio-Lebensmittel in den rund 16.000 Krankenhaus- und Altenheimkantinen. „Eine Betriebskantine hat täglich die gleichen Gäste, die nach Abwechslung verlangen“, begründet Wolfgang Irrgang, Autor der Studie, den Unterschied. In Krankenhäusern und Altenheimen sei die Nachfrage der Kunden nach einem abwechslungsreichen Speiseplan dagegen geringer ausgeprägt. Nach Angaben der CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH werden in deutschen Kantinen pro Jahr insgesamt rund 2,24 Milliarden Essen ausgegeben.

Totalrevision der Verordnung (EWG) 2092/91

Welche Änderungen kommen auf die Verarbeitung biologischer Lebensmittel zu?

Ab 01.01.2009 tritt die Verordnung (EG) 834/2007 in Kraft. Die Regeln für den biologischen Landbau wurden nicht grundlegend geändert. Nach wie vor wird an den Zielen einen möglichst geschlossenen Betriebskreislauf mit vielfältiger Produktion, nachhaltiger Steigerung der Bodenfruchtbarkeit durch geeignete Fruchtfolge, einer artgerechten Tierhaltung und eines Ackerbaus ohne Einsatz von chemisch synthetischen Pflanzenschutzmitteln und Kunstdünger festgehalten.

Bei der Verarbeitung biologischer Erzeugnisse gilt nach wie vor, dass schonende Verfahren, Verbot der Lebensmittelbestrahlung, kein Einsatz von gentechnisch veränderten Zutaten und der Verzicht auf synthetische Farb- und Konservierungsstoffen oberstes Gebot sind.

In der folgenden kurzen Zusammenstellung wollen wir auf die wesentlichen Änderungen der ab 1. Januar 2009 gültigen neuen EG-Öko-Verordnung (VO (EG) Nr. 834/2007 und der entsprechenden Durchführungsverordnung (EG) Nr. 889/2008) für Betriebe, die im Kontrollverfahren stehen, von Interesse sind, hinweisen.

Geltungsbereich

Der Geltungsbereich der neuen Verordnungen wurde um die Bereiche Weinverarbeitung, Aquakultur inkl. Meeresalgen sowie Hefen erweitert. Ebenso ist die Herstellung von Futtermitteln inkl. Heimtierfuttermitteln mit der neuen Verordnung geregelt. Verpflegungseinrichtungen sind aus dem Geltungsbereich herausgenommen. Die Mitgliedsstaaten können diesen Bereich selber regeln, in Deutschland durch das Ökolandbaugesetz.

Weinverarbeitungsvorschriften gibt es noch nicht, in einem späteren Verfahren sollen spezifische Vorschriften festgelegt werden.

Hefe zählt u. a. gemäß VO (EG) Nr. 1254/2008 vom 15. Dezember 2008 ab 2013 in der Berechnung der Rezepturen als Zutat landwirtschaftlichen Ursprungs, darf dann aber nur noch aus Bio-Herstellung eingesetzt werden. Gemäß Übergangsregelung bis 2013 darf Hefe konventionell eingesetzt werden, wird dabei aber als Zutat nichtlandwirtschaftlichen Ursprungs bewertet. Für die Herstellung biologischer Hefe dürfen nur biologisch erzeugte Substrate verwendet werden.

Bei Jagd- und Fischereiprodukten gelten neue Auslobungsbestimmungen: Die Rohware Wildfisch und Wild darf nicht mit dem Bio-Hinweis versehen werden. Hingegen können Bio-Zutaten in Wild- und Wildfischprodukten, welche in den Geltungsbereich der Verordnung gehören, entsprechend gekennzeichnet werden. Für diese Bio-Zutaten besteht Zertifizierungspflicht.

Wenn Sie noch weitere Fragen zur Bio-Verordnung haben oder wenn Sie mehr über das Kontrollverfahren wissen wollen, können Sie sich gerne an die ÖkoP Zertifizierungs GmbH (Schlesische Straße 17d, 94315 Straubing, Telefonnummer 09421-703075) wenden.

Informationen erhalten Sie auch über die Homepage: www.oekop.de

Gemeinschaftslogo

Das Gemeinschaftslogo darf nur verwendet werden, wenn mindestens 95% der Gewichtszutaten landwirtschaftlichen Ursprungs ökologisch sind. Ab dem 01.07.2010 besteht bei diesen Produkten die Pflichtkennzeichnung mit dem Gemeinschaftslogo.

Bei der Kennzeichnung von Umstellungsware darf das Gemeinschaftslogo nicht verwendet werden.

Drittlandware kann (fakultativ) mit dem Gemeinschaftslogo gekennzeichnet werden.

Ab 01.07.2008 muss neben dem Gemeinschaftslogo auch der Ort der Erzeugung landwirtschaftlicher Ausgangsstoffe angegeben werden.

Kennzeichnung

Die bisherige Regelung für Bio-Auslobung (in der Verkehrsbezeichnung) bleibt erhalten (100% bzw. 95% Bio-Zutaten unter Beachtung der Anhänge). Neu ist, dass im Verzeichnis der Zutaten anzugeben ist, welche davon biologisch oder nichtbiologisch sind, beispielsweise mit Sternchen.

Die 70%-Regelung entfällt.

Unter der Voraussetzung, dass die Anhänge der Verordnung berücksichtigt werden, ist die Kennzeichnung von Einzelzutaten, unabhängig vom prozentualen Anteil, in der Zutatenliste erlaubt. Eine weitere Hervorhebung des Bio-Hinweises ist dabei nicht zulässig; auch die Codenummer darf in diesem Fall nur bei der Zutatenliste in angepasster Größe erscheinen.

Norovirus legt Kreuzfahrtschiffe lahm

Flusskreuzfahrten haben in den letzten Jahren auf europäischen Binnengewässern stark zugenommen. Aus allen Teilen der Welt stammen die zu meist älteren Passagiere. Nicht nur auf Seeschiffen (Stern: Auch die "Queen Elizabeth 2" hat es im Jahr 2007 erwischt: Auf dem alt-ehrwürdigen Kreuzfahrtschiff ist das Norovirus ausgebrochen. Mehr als 300 Menschen an Bord der "Queen Elizabeth 2" sind in den vergangenen Tagen vermutlich am berüchtigten Norovirus erkrankt), sondern auch auf Flusskreuzfahrtschiffen kommt es häufig zu Infektionen wie Durchfallerkrankungen.

Ein für Noroviren besonders gut geeignetes „Biotop“ sind Kreuzfahrtschiffe. Hier leben viele Menschen auf engem Raum zusammen.

Das Robert Koch Institut berichtete darüber, dass es in der ersten Hälfte des vergangenen Jahres 35 Ausbrüche gab, mit rund 1500 Erkrankungen auf 13 Schiffen. Zuletzt im Mai 2008 haben sich bei einer Mosel-Kreuzfahrt 27 der etwa 150 Passagiere mit dem hochgradig ansteckenden Norovirus infiziert.

Nach einem kürzlich publizierten Bericht ist das Norovirus für mehr als 95 Prozent aller Darmerkrankungen auf Kreuzfahrtschiffen verantwortlich.

Es kommt auf die Gesundheitsbehörden eine neue Herausforderung im Bereich der Schiffshygiene

zu; um dieses Risiko zu minimieren. Hierbei wurden auf einer Tagung durch die Gesundheitsämter Erfahrungsberichte zu den Themen Infektionsschutz und Trinkwasserversorgung auf Binnenkreuzfahrtschiffen erörtert. Wie aus den Vorträgen der Vertreter der Gesundheitsbehörden herauszuhören war, ließ das Infektionsschutzgesetz ihnen keine Handhabe, die Anordnungen von hygienischen Maßnahmen bis zum Reiseschluss zu begleiten. Durch den vorgegebenen Reiseplan kamen die Kapitäne in die Bredouille, weiterfahren zu müssen.

Epidemieartige Durchfallerkrankungen auf Kreuzfahrtschiffen lassen sich in den meisten Fällen auf Noroviren zurückführen. Die Infektionsrate kletterte von 2001 bis Jahr 2004 um das Zehnfache. Der Anstieg hat eindeutig nichts mit hygienischer Schlamperie auf der immer größer werdenden Flotte von Luxuslinern zu tun. Nach neuesten Erkenntnissen bleiben oftmals die Krankheitserreger trotz gründlicher Desinfektion an Bord der Schiffe. Bemerkenswert ist, dass in rund 70 Prozent der Fälle dasselbe Schiff mehrfach von einer Norovirusepidemie heimgesucht wurde. Dies sind Hinweise darauf, dass das Virus als „blinder Passagier“ an Bord blieb. Spezialisten der amerikanischen Gesundheitsbehörde haben die Fälle untersucht. Demnach hing die rasche Ausbreitung mit den biologischen Merkmalen des Erregers und nicht mit hygienischen Mängeln auf dem Schiff zusammen.



Noroviren ließen sich nämlich sowohl auf Speisen als auch auf den Wandverkleidungen, Türgriffen, Spiegeln, Geländern oder Schaltern in Aufzügen nachweisen. Sie bleiben dort bis zu zwei Wochen infektiös. Die Übertragung erfolgt nicht nur im direkten Kontakt, sondern auch durch Aerosole - etwa wenn nach einem Erbrechen Fall infektiöse Tröpfchen in der Luft verbleiben.

Treten solche Noro-Infektionen auf Schiffen auf, werden die Kapitäne bei gehäufter Anzahl von Erkrankungen und Schwere der Symptomatik veranlasst, einen Liegeort anzusteuern. In den bekannten Fällen wurde jeweils ein ortsansässiger Arzt informiert, der aufgrund der Symptomatik die Gesundheitsbehörden benachrichtigte. Amtsärzte sowie die Hygieneinspektoren besuchten unmittelbar nach der

Benachrichtigung die Schiffe vor Ort und begannen mit ihren Ermittlungen. Die notwendigen Hygienemaßnahmen wurden dann von den Gesundheitsbehörden angeordnet. Die hygienischen Anordnungen wie notwendige Desinfektionsmaßnahmen konnten in der Regel am Liegeort nicht begleitet werden. Das nächste Gesundheitsamt, in dessen Zuständigkeitsbereich das Schiff Station machte, überprüfte die Durchführung der Anordnungen. Ob Schiffspersonal oder Passagiere die Desinfektionsmaßnahmen sachgerecht durchgeführt haben, lässt sich jeweils nur schwer beurteilen. Indikator für eine erfolgreiche Durchführung von Desinfektionsmaßnahmen kann nur der Rückgang oder Stillstand von Infektionsfällen sein.

Autor: Uwe Schütz, Gesundheitsamt St. Goar

Kein Nagelschmuck für Küchen- und Pflegepersonal

Mehr Pilzinfektionen und Reaktionen mit Desinfektionsmitteln

(Quelle: aid) - Nach dem gegenwärtigen Wissens- und Sachstand ist das Tragen von künstlichen Nägeln, Nagelverstärkungen oder Nagelschmuck für Küchenpersonal und Pflegekräfte nicht zu verantworten. Zu dieser Schlussfolgerung gelangte Professor Dr. med. vet. Dieter Bödecker, Hygieneberater für Alten- und Pflegeheime, kürzlich bei einem Vortrag im Rahmen des 8. Hygieneforums der Fachzeitschrift *Rationelle Hauswirtschaft* in Hannover.



Vor allem bei jungen Erwachsenen sind künstliche Fingernägel, Nagelverstärkungen und Nagelschmuck beliebt. Sichtbar ist dieser Trend auch an der großen Anzahl an Nagelstudios, die es nahezu in jeder Ortschaft hierzulande gibt.

Bei einer Nagelmodellage werden die Nägel mit Hilfe von Gel, Fiberglas und Seide oder Acryl künstlich verlängert und verstärkt, bei Nagelschmuck zusätzlich Verzierungen aufgemalt oder beispielsweise Strasssteine aufgeklebt. Künstliche

Nägel werden aufgeklebt. Zur Vorbereitung derartiger Kunstwerke wird der Naturnagel bearbeitet, meist geschliffen und aufgeraut. Wird dabei nicht ausreichend hygienisch gearbeitet, kann eine Infektion mit einem Nagelpilz oder einem Bakterium wie *Pseudomonas* die Folge sein. Da das Keratin der Nagelplatte nach der Modellage keinen Kontakt mehr mit der Luft hat, wird der Naturnagel durch die Kosmetik geschwächt, er wird dünner und weich, die aufgeraute Oberfläche empfänglich für eine Besiedlung mit Keimen. Sichtbar werden kann dies als durchscheinende Verfärbung oder Entfärbung unter der Nagelkosmetik. Vor Kontakt mit Desinfektionsmitteln, die möglicherweise mit den Harzen, Gelen oder Klebern reagieren, wird ausdrücklich gewarnt.

Personen, die von Berufs wegen eine regelmäßige Händehygiene durchzuführen haben, wie Küchenmitarbeiter, medizinisches Personal oder Pflegenden, empfiehlt Bödecker deshalb, auf künstliche Fingernägel, Nagelverstärkungen oder Nagelschmuck zu verzichten. Zumindest sei die Wahrscheinlichkeit von Keimbildungen durch die Verletzung des Nagels viel höher als bei Naturnägeln und deshalb aus hygienischer Sicht nicht akzeptabel. Um einer späteren Diskussion Vorschub zu leisten, rät der Experte, Personal bereits bei der Einstellung auf einen freiwilligen Verzicht von aufbauender Nagelkosmetik zu verpflichten.

Schädlingsmonitoring mit technischer Hilfe

HYGiTEC® Permanent-Monitoring

Seit Lebensmittel- und Hygienestandards wie IFS, BRC, AIB usw. in aller Munde sind und sich die Auditoren der großen Handelsketten sowie der großen Nahrungs- und Genussmittelproduzenten die Klinke in die Hand geben, werden die Anforderungen an Produzenten aller daran Beteiligten in Sachen Lebensmittelsicherheit immer größer. Dies betrifft auch den gesamten Bereich der Pharmaindustrie. Ob zu recht, soll an dieser Stelle nicht bewertet werden. Dadurch sind allerdings auch die Dienstleister (in unserem Fall die Unternehmen aus der Schädlingsbekämpfungsbranche) gefordert, die ihre Kunden mit professionellen Monitoring-Systemen ausrüsten und alles dokumentieren müssen, was im Rahmen eines Hygieneaudits (tierische und pflanzliche Schädlinge) als erfolgreich angesehen wird. Die spezifischen Anforderungen können dabei höchst unterschiedlich in Qualität und Umfang sein – sie sind manchmal sogar vom persönlichen Anspruch des Auditors abhängig.

Das alles hat in den vergangenen Jahren dazu geführt, die Sensibilität noch mehr auf das Monitoring zu lenken und der präventiven Schädlingsüberwachung mit hochwertiger Dokumentation noch mehr Aufmerksamkeit zu schenken als früher. Dadurch wurde auch der Einsatz von Schädlingsbekämpfungsmitteln weiterhin eingeschränkt. Im Schädnerbereich (sensible Innenbereiche) wird vermehrt auf den Gebrauch von rodentiziden Ködern verzichtet, in Einzelfällen – je nach Standard – sogar von Auditoren einfach untersagt (Verschleppungsgefahr usw.). Dies hatte zur Folge, dass neue Wege gesucht werden mussten, um ohne rodentizide Köder auszukommen. Ein Weg dabei war der Einsatz von Lebendfallen. Allerdings müssen diese täglich kontrolliert werden, um evtl. gefangene Schädner einzusammeln und unschädlich zu machen. Das Tierschutzgesetz gibt hier eindeutige Regeln vor. Ein erheblicher Aufwand, der die Servicekosten des Schädlingsbekämpfers oder auch die internen Kosten der hier erwähnten Betriebe in die Höhe treibt.

Die Kaiser Media KG aus Elmshorn, bekannt geworden durch das HYGiTEC® Monitoring- und Dokumentationsmanagement-System, entwickelte über fast zwei Jahre gemeinsam mit zwei angesehenen Partnern der Branche, das HYGiTEC® Perma-

nent-Monitoring. Der Vertrieb erfolgt exklusiv über einen dieser Partner, der Firma FROWEIN GMBH & CO. KG, seit über 70 Jahren als Hersteller und Vertreiber von Insektiziden und Rodentiziden im Marksegment „professioneller Produkte zur Schädlingsbekämpfung“ erfolgreich tätig.



Lebendfalle

HYGiTEC® Permanent-Monitoring ist ein softwaregestütztes Modul zur Fernüberwachung von Schädnerbefall. Die Schädnerstation wird mit einem Sender ausgestattet, der auf Wärmebewegung reagiert (die Kombination von Bewegung plus die Körpertemperatur von 37 °C bei Warmblütern ist Voraussetzung). Fehlt eine dieser beiden Komponenten, wird keine Meldung ausgelöst. Das gesendete Signal wird von einem Empfänger registriert, der an eine Blackbox (Computer) angeschlossen ist und rund um die Uhr läuft. Das Dienstleistungsunternehmen wird über einen Befall via Internet per E-Mail informiert. Dadurch können die tatsächlich befallenen Lebendfallen gezielt kontrolliert werden. Die befallenen Köderstationen werden dann über eine internetbasierte Darstellung zeitlich und örtlich dokumentiert und sind jederzeit abrufbar. Die Überwachungshoheit bleibt beim zuständigen Schädlingsbekämpfer (Ihr Schädlingsbekämpfer besitzt die erforderliche Sachkunde zum Töten von Wirbeltieren). So kann auf jede „echte“ Befallsmeldung sofort reagiert und in jedem Einzelfall gezielt nachgegangen werden. Ein weiterer Vorteil ist der exakte Nachweis im Rahmen der Dokumentation, welche Köderstation sich wann und wie oft gemeldet hat. Dadurch sind auch fachliche Rückschlüsse auf die Gesamtsituation im Objekt möglich, beispielsweise wo Köderstationen entfernt werden können, weil dort keine Schädneraktivität festgestellt wurde oder wo zusätzliche Köderstationen aufgestellt werden müs-

Neue Produkte

sen. Ein Zusatznutzen für jeden Endkunden ist, dass in das System auch Feuer- und Wassermelder integriert werden können und keine zusätzliche Meldeanlage erforderlich ist. Dieses Modul ist als völlig au-

tarkes Softwaremodul entstanden, kann allerdings auch als Zusatzmodul (HYGiTEC® Permanent-Monitoring Standard) in die HYGiTEC® Dokumentation integriert werden.

Folgende Ziele sollen mit HYGiTEC® Permanent-Monitoring verfolgt und erreicht werden:

- Reduzierung der Kontrollintervalle, denn es müssen nur die Lebendfallen kontrolliert werden, welche durch die erfolgte Meldung als „belaufen“ gekennzeichnet und gemeldet wurden.
- Exakter Nachweis innerhalb der Dokumentation, welche Lebendfalle zu welcher Zeit und wie oft belaufen wurde.
- Einsatz der Lebendfallen auch in sensiblen Bereichen möglich.

Wichtig: Bei diesem System handelt es sich um ein so genanntes „passives“ System. Dies bedeutet, dass die Meldungen automatisch nach Befall versendet werden. Es muss also hierbei keine Abfrage nach einem möglichen Befall erfolgen, wie dies bei „aktiven“ Lösungen der Fall ist.

Autoren: Steffen König, Frowein GmbH & Co. KG und Manfred Kaiser, KAISER-MEDIA KG
Weitere Information finden Sie auch unter www.frowein808.de.

IMPRESSUM


Der Hygiene-Netzwerk Report ist ein Entscheider-Medium für Gastronomie, Hotellerie, Catering, Gemeinschaftsverpflegung, den Lebensmitteleinzelhandel, Fleischerei, Bäckerei und Konditorei sowie den Bereich Health-Care.

HERAUSGEBER:


Hygiene-Netzwerk,
eine Dienstleistung der Fa. Hygiene-Forum,
Neckarstraße 3
68753 Waghäusel
Tel.: 07254 / 77 95 28
info@hygiene-netzwerk.de
www.hygiene-netzwerk.de

REDAKTION:

Rainer Nuss
Neckarstraße 3
68753 Waghäusel

**Hygiene-Netzwerk**
Hand in Hand mit starken Partnern

Fragen zum Thema „Hygiene“?




Sie brauchen als Lebensmittelunternehmer
Hilfe im Hygienebereich?

Das Hygiene-Netzwerk hat das **Know-How**, die passenden **Produkte** und **Dienstleistungen**, die Ihnen helfen:

- **Beratung und Schulung**
- **Berufskleidung**
- **Temperaturmessung**
- **Reinigung und Desinfektion**
- **Schädlingsbekämpfung**
- **Zertifizierung und mehr...**

Ihre Vorteile:

- **ein** Ansprechpartner
- **ein** Konzept mit aufeinander abgestimmten Maßnahmen



Heute tun, was andere morgen denken

www.hygiene-netzwerk.de